



412644 S-2025



河南中坤农业科技有限公司企业  
标准

Q/HZN 0006S-2025

# 酱腌黄瓜

2025-09-03 发布

2025-09-03 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：

1. 驻马店市农业科学院 农产品加工研究所\河南省芽类加工工程技术研究中心\  
驻马店市五谷芽苗菜生产与加工重点实验室
2. 驻马店市农业对外合作交流中心
3. 驻马店市驿城区诸市镇农业农村服务中心
4. 遂平县农业技术推广和植物保护检疫站
5. 遂平县农业综合行政执法大队
6. 河南中坤农业科技有限公司

本标准起草人：许海涛<sup>1</sup>，王月<sup>1</sup>，史慧<sup>2</sup>，马卫红<sup>3</sup>，郭海斌<sup>1</sup>，孙真<sup>4</sup>，焦宇<sup>5</sup>，冯利<sup>6</sup>，李艳<sup>1</sup>，孙雪雨<sup>1</sup>，王倩倩<sup>1</sup>。

# 酱腌黄瓜

## 1 范围

本标准规定了酱腌黄瓜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄瓜为主要原料，加入食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加大豆蛋白素肉、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、生姜中的一种或几种）、食用大豆油、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、生活饮用水的一种或几种，经前处理（分拣、清洗、沥干、分切或不分切）、腌渍、混合辅料、调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌黄瓜。

根据原辅料不同将产品分为单一产品和混合产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄瓜应新鲜、干净、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.4 香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.10 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.14 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

- 2.1.19 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 豆豉应符合 DBS53/004 的规定。
- 2.1.22 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 食品用香精（肉味香精、菌汤香精、牛肉香精、鸡肉香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.29 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
外观	黄瓜翠绿、径直、鲜嫩，无霉变	取适量试样,置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察外观、形态、色泽,闻其气味,并检查有无杂质,用温开水漱口,品其滋味。
形态	软固态	
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 90.00	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总酸(以乳酸计), g/100g	≤	2.0	GB 12456
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄瓜为主要原料，加入食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加大豆蛋白素肉、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、生姜中的一种或几种）、食用大豆油、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、生活饮用水的一种或几种，经前处理（分拣、清洗、沥干、分切或不分切）、腌渍、混合辅料、调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌黄瓜。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2714《食品国家安全标准 酱腌菜》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中坤农业科技有限公司

QB